

Jižanské kuře se salátem coleslaw

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Kuře 2 ks
- Podmáslí 375 ml
- Strouhanka 180 g
- Hladká mouka 115 g
- Koření na kuře 2.5 lžíce
- Mletá paprika 2 lžička
- Olej dle potřeby 0.5 hrnek
- **SALÁT**
- Bílé zelí 400 g
- Mrkev 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Jogurt 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Pažitka 20 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Čedar 100 g
- **KOŘENÍ NA KUŘE**
- Pálivá paprika 1 lžíce
- Sušená cibule 2 lžička
- Sušený česnek 2 lžička
- Mletý kmín 2 lžička
- Sůl 2 lžička
- Sušený tymián 1 lžička
- Mletý fenykl 1 lžička
- Sušená bazalka 1 lžička
- Pepř 0.25 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve udělejte salát: zelí přepulte, pak rozčtvřte, odstraňte dřevnatou část a pak jej nakrouhejte. Nasypte ho do velké mísy, přidejte mrkev, cibuli a vmíchejte směs majonézy, jogurtu a hořčice. Vmíchejte pažitku a salát důkladně rukama promačkejte – díky tomu zkřehne a bude křupat. Pak salát osolte a opepřete a vmíchejte sýr.

Kuřata naporcujte každé asi na 10 kusů a naložte je do podmáslí. Strouhanku smíchejte s moukou, kořením na kuře a sušenou paprikou a ve směsi postupně obalujte maso vyndané z podmáslí a okapané. Smažte ve vyšší vrstvě oleje, případně dopečte v troubě. Podávejte dohromady.

Koření na jižanské kuře získáte smícháním 1 lžíce pálivé papriky, 2 lžiček sušené cibule, 2 lžiček sušeného česneku, 2 lžiček mletého kmínu, 2 lžiček soli, 1 lžičky sušeného tymiánu, 1 lžičky mletého fenyklu, 1 lžičky sušené bazalky a ¼ lžičky pepře.